

Μπουτάκια κοτόπουλου με σάλτσα μουστάρδας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** μέτριο

Υλικά

- μπουτάκια κοτόπουλου: 12
- μουστάρδα με κόκκους: 2 κουταλιές της σούπας
- λευκό κρασί: 100 ml
- ελαιόλαδο: 4 κουταλιές της σούπας.
- πιπέρι: μαύρο χοντροτριμμένο
- φύλλο δάφνης: 1
- σκόρδο: 2-3 σκελίδες λιωμένες
- κρέμα γάλακτος 5-6 κουταλιές της σούπας
- αλάτι
- ψωμί του τοστ: 6 φέτες, φρυγανισμένο και κομμένο σε 12 τριγωνάκια

Εκτέλεση

1. Πλένετε τα μπουτάκια του κοτόπουλου και τα αλατοπιπερώνετε. Ανακατεύετε σε ρηχό σκεύος το λάδι, τη μουστάρδα, το κρασί, τη δάφνη, το σκόρδο και βάζετε μέσα τα μπουτάκια. Τα αφήνετε στο ψυγείο για αρκετές ώρες και τα γυρίζετε συχνά από όλες τις μεριές να μαριναριστούν.
2. Τοποθετείτε τα μπουτάκια του κοτόπουλου σε πυρίμαχο σκεύος και τα ψήνετε στο φούρνο 30΄-35΄, περιχύνοντάς τα συχνά με τη μαρινάτα τους.
3. Τέλος ρίχνετε σε ένα κατσαρολάκι το ζουμί του ψησίματος και την κρέμα γάλακτος και τα ανακατεύετε για να αναμειχθούν και να γίνουν παχύρρευστη σάλτσα. Περιχύνετε τα μπουτάκια του κοτόπουλου με τη σάλτσα αυτή και τα σερβίρετε πάνω σε φρυγανισμένα ψωμάκια.

Πηγή: icookgreek.com